

FRISCHE FISCHE & MUSCHELN

– FRESH FISH & MUSSELS



Gebratene Rotschalengarnele und Jacobsmuschel
auf schwarzen Reismudeln mit Feldsalat, Roter Beete
Hörnchen und Limonenespuma ^{A1,B,G,2} 13,90
Roasted prawns and scallop on black rice noodles with lamb's
lettuce, beetroot and lime - espuma

Sepiatagliatelle
mit Meeresfrüchten und Zuckerschoten in Knoblauch
Olivenöl geschwenkt ^{A1,B,C} 13,50
Sepia tagliatelle pasta in garlic olive oil with seafood and slices of
sugar snaps

Spaghetti
in Thunfisch Sahnesauce mit Blattpetersilie ^{A1,C,D,G} 9,50
Spaghetti pasta in tuna cream sauce with parsley

Doradenfilet Royal
auf sautierten Meerfenchel mit Orangen Safran
Perlgrauen, confierten Datteltomaten und Ghoakresse
^{A1,D,G} 26,00
Fillet of gilthead on sauteed sea fennel with orange – saffron –
grains of pearl barley, tomatoes and cress

Skreifilet
im karamellisierten Olivenmantel gebacken auf scharfen
Strauchtomaten und Petersilien Gnocchi ^{A1,B,C,L,6} 24,50
Codfish in caramelized olives on spicy vine tomatoes with parsley
gnocchi

Portion Pfahlmuscheln
Portion blue mussels

Klassisch: Weißweinfond und Wurzelgemüse 14,50
Classic cooked with white wine and root vegetables

Provencialisches: Tomatensauce und mediterranes Gemüse
14,50
Tomato sauce and Mediterranean vegetables